

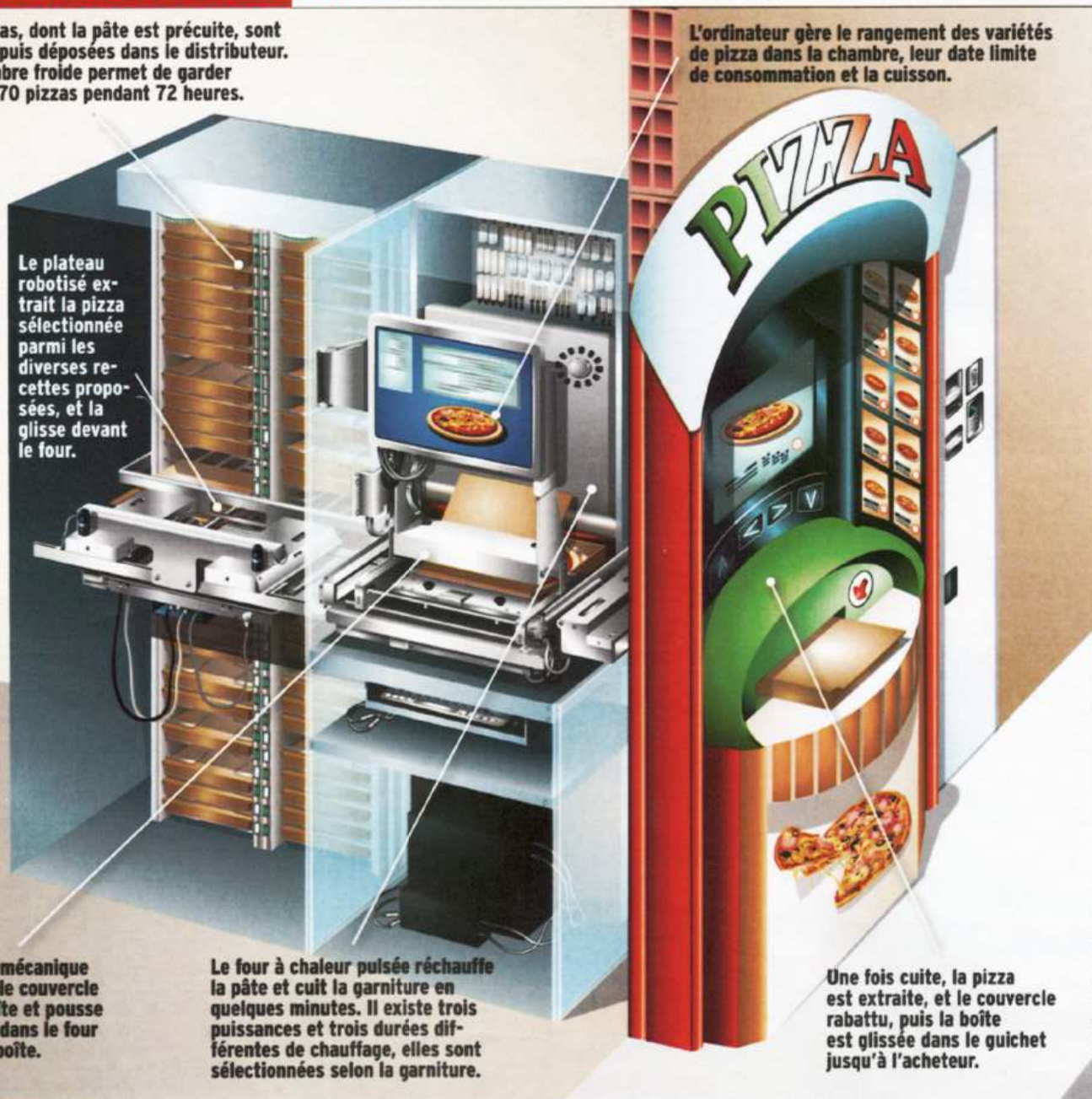
“ COMMENT ÇA MARCHE ? ”

Un distributeur de pizzas

LA RÉPONSE EN IMAGES Question de stan76, de Mont-Saint-Aignan

Les pizzas, dont la pâte est précuite, sont garnies puis déposées dans le distributeur. La chambre froide permet de garder jusqu'à 70 pizzas pendant 72 heures.

L'ordinateur gère le rangement des variétés de pizza dans la chambre, leur date limite de consommation et la cuisson.



Le plateau robotisé extrait la pizza sélectionnée parmi les diverses recettes proposées, et la glisse devant le four.

Un bras mécanique soulève le couvercle de la boîte et pousse la pizza dans le four avec la boîte.

Le four à chaleur pulsée réchauffe la pâte et cuit la garniture en quelques minutes. Il existe trois puissances et trois durées différentes de chauffage, elles sont sélectionnées selon la garniture.

Une fois cuite, la pizza est extraite, et le couvercle rabattu, puis la boîte est glissée dans le guichet jusqu'à l'acheteur.

Les nouveaux distributeurs de pizzas, comme ceux de la société Adial Pizzador, sont des machines différentes des magasins automatiques alimentaires. Ceux-ci nous permettent

d'acheter des comestibles quand les magasins sont fermés. Les distributeurs à pizzas, installés dans un kiosque, proposent exclusivement des pizzas fraîches et artisanales, c'est-à-dire

qu'elles sont préparées par un pizzaiolo professionnel qui possède par ailleurs une pizzeria traditionnelle ou un camion. La machine affiche du reste le nom du cuisinier ou celui du restaurant.

Le distributeur permet de préparer à l'avance des pizzas à emporter ou d'en produire en dehors des heures d'ouverture de la pizzeria. Le plat est délivré chaud, prêt à consommer.